

Ingrediënten (4 personen)

Bereiding: Minder dan 2 uur

- 4 paprika's
- 3 uien
- 2 sneden brood
- 1 potje kruidenkaas
- 1 of 2 bouillon blokjes
- peper en zout
- eventueel wat verse look

Gebruikt:

3 grote paprika's, bruin brood en 3 bouillonblokjes + 2,5 l water

**Recept**

Was en snijd alle groenten en stoof ze in een grote kookpot. Voeg water en bouillon toe en breng het geheel aan de kook. Leg de sneetjes brood erop en laat doorkoken tot de groenten goed gaar zijn. Mix alles goed, samen met de kruidenkaas.

Bron

Komen Eten - April 2010 -
<http://www.vt4.be/kandidaten/komen-eten/anneke-uit-baardegem>

Goedlachse Anneke is afkomstig van de carnavalstad Aalst. Nu woont ze in het naburige Baardegem maar Anneke staat nog steeds garant voor feest en plezier! Anneke is getrouwd en heeft 2 kinderen. Ook is ze het baasje van wel 7 hondjes, die ze liefdevol opvoed en verwent met versbereide voeding!

Maar geen nood, Anneke kookt ook graag voor mensen. Ze doet niets liever dan mensen ontvangen en ze trakteren op een lekkere maaltijd. In de buurt staat ze dan ook bekend om haar degelijke kookkunst, het is zelfs haar wijkagent die Anneke heeft ingeschreven voor Komen Eten.

Echt verfijnd koken, daar doet Anneke niet aan. Haar stokpaardje is eenvoudige maar lekkere kost! Het voor- en hoofdgerecht zijn Annekes klassiekers, haar dessert een eigen creatie, uitgevonden speciaal voor 'Komen Eten'.



Aangepast Recept dd 01/06/2015 :

Ingrediënten



Recept



4 paprika's
2 uien
2 teentjes look

In stukjes snijden en aanstoven in olijfolie



Klein doosje tomatenconcentraat toevoegen een efkes mee laten stoven
Opgelet niet laten aanbranden

Daarna 2 l water en 4 kippenbouillonblokjes licht toevoegen
3 boterhammen : bewaarde korstjes van speltbrood, lekker licht .
Kruiden met : peterselie, tijm, chilipoeder en 2 laurierblaadjes.

Ongeveer 30 minuten laten garen.



3 blokjes light smeerkaas toevoegen.

Soep mixen, opgelet : eerst laurierblaadjes verwijderen.

Tegen verzuurde soep, soep nog 1 minuut opnieuw op het vuur zetten en efkes laten opkoken, opgelet draai je niet te lang om, of er gebeurt dit ;-), wat gepaard gaat met veel kuiswerk ...



Voor mij is de soep te weinig gekruid en heb dus nog toegevoegd:

Paprikapoeder, cayennepeper, lookpoeder, kaneel en een theelepel rietsuiker (probeersel)

Heb niet graag velletjes in m'n soep, dus door de zeef :



Bron

Martine Lycke, aangepast recept

01/06/2015